



## WYBUCHOWY DUET



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści listków jarmużu
- × 2 buraki
- × 150 g koziego sera pleśniowego (roladka)
- × 1/3 szklanki płatków migdałowych
- × 1/2 owocu granatu

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3 łyżki oliwy z oliwek lub ulubionego oleju
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Buraki szorujemy bardzo dokładnie, starając się nie uszkodzić skórki. Następnie osuszamy ręcznikiem papierowym, smarujemy olejem/oliwą i zawijamy w folię aluminiową. Tak przygotowane buraki kładziemy do naczynia żaroodpornego i pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 90 minut (mniejszym okazem wystarczy 60 min.). Po upieczeniu odwijamy z folii i odstawiamy do ostygnięcia. Po ostygnięciu kroimy w plasterki.
2. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
3. Z owocu granatu wyłuskujemy ziarenka.
4. Kozie ser kroimy na plasterki.
5. Na półmisek/talerze wykładamy listki jarmużu, skrapiamy je olejem lub oliwą oraz doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem. Następnie wykładamy naprzemiennie plastry buraka oraz koziego sera. Całość posypujemy ziarenkami granatu oraz płatkami migdałowymi. Na koniec możemy jeszcze delikatnie skropić oliwą.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Listki jarmużu możecie zastąpić na przykład roszponką lub kiełkami jarmużu.
- × Sałatkę można dodatkowo połączyć gęstym sosem balsamicznym.

